



FIDES

VIN DE FRANCE



ORIGINE DU VITRAIL:

Cathédrale St Vitus – Prague

CEPAGE: 100% Gewurztraminer

SURFACE: 0,84 ares.

Lieu dit « Herrenweg »

Vieilles vignes

TERROIRS:

Terroir calcaire et alluvions.

PRODUCTION: 15 hl/ha

Labours et griffages des sols, travaux en vert.

TAILLE: Guyot Poulard.

VINIFICATION ET ELEVAGE:

Agriculture Biologique.

Biodynamie, certifié Biodyvin.

Récolte 100 % manuelle.

Réception des vendanges par gravité.

Égrappage à la main.

Macération sur peaux de 10 mois.

Fermentation 100 % en levures indigènes.

Élevage en **Amphores** de 500 litres.

Non filtré, non collé.

PROVENANCE DES RAISINS:

Domaine Josmeyer – Isabelle et Céline Meyer

COMMENTAIRES:

Nez exubérant sur des notes iodées, des notes de rose, d'épices douces et de litchi exacerbées. Attaque en bouche franche, directe, limpide, sapide, rectiligne... Le vin est construit sur une acidité marquée et une minéralité exacerbée, ça trace !

Longue finale incisive sur le zest de pamplemousse rose.

« *Un vin hors normes, hors les normes qui bousculera plus d'un amateur de vin... ATTENTION, Objet Vinicole Non Identifié ! ☺* » Fred

ACCORDS MET-VIN:

Bar sur lit de fenouil, tombée d'estragon.

Chipirons sautés aux agrumes confits, arachides grillées.

Pastilla de pigeon, piment d'Espelette & pak choy.

Une tajine de moules, sauce mangue/cajou/coriandre.

Un croque-Madame sans œuf.

Anchois, truffe, parmesan et poudre de kumquat.

Brochette de lotte, sauce au munster, quartiers de pamplemousse roses confits.

Canard laqué à la pékinoise.

Gambas sautées au gingembre & combava.

Foie gras poché, bouillon léger aux clémentines, poivre de Timut.

DEGUSTATION:

Température de service idéale: **16/17°C**

A boire sur 6/7 ans.